



2014

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA
ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÉ

ANNATA:	2014	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	72 mesi (1 ^{ma} sboccatura)
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero
			○○○○● ●○○○○ 0 g/L
			Corposo Legno Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino chiaro. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO: Ampio, complesso, profondo con sentori di fiori di tiglio, miele, frutta bianca matura, agrumi e crosta di pane.

PALATO: Complesso, poliedrico, corposo, elegante e intenso, con una struttura vibrante e un retrogusto minerale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	20-25 anni	ALTITUDINE:	450-550 m/ slm

VENDEMMIA:	100% Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli vengono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **pressati** in ambiente **inerte** (azoto) con una resa in mosto fiore del **45%**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

Il **mosto** viene fatto **fermentare** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata** e conservato per **6 mesi sulle fecce** con **bâtonnage**.

METODO CLASSICO: La **presa di spuma** viene effettuata secondo il metodo tradizionale di **fermentazione in bottiglia**, con affinamento **sui lieviti** per almeno **72 mesi** e **sboccatura tardiva**. Evitiamo con orgoglio **qualsiasi liqueur d'expédition** realizzando ZERO come **PAS DOSÉ**.

LA DIFFERENZA È...

ZERO RISERVA PAS DOSÉ è lo spumante che **meglio rappresenta** Enrico Serafino Alta Langa. La **complessità** del **terroir** si esprime appieno grazie alla **meticolosa esecuzione** di ogni **passaggio dalla vite al vino**.

La scelta di **evitare qualsiasi dosaggio** unita alla **sboccatura tardiva** permette a ZERO PAS DOSÉ Enrico Serafino di affermare la sua **evidente singolarità**.

ANNATA 2014

L'annata 2014 è iniziata con un inverno mite seguito da una primavera precoce. L'inizio dell'estate ha visto temperature pienamente nella media storica e precipitazioni oltre la media con piogge rare ma molto abbondanti. Il mese di settembre è stato positivo con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico.



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA ROERO
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

